

## MARFUGA

La maison Marfuga est située en Ombrie, à Campello sul Clitunno et possède 13000 oliviers répartis sur Campello sul Clitunno, Spoleto et Trevi et à une altitude comprise entre 1300m et 1600m.

Les principales variétés d'oliviers sont Moraiolo (75%), Frantoio (15%) et Leccino (10%).

Les récoltes s'étalent d'octobre à décembre et se font exclusivement à la main, préservant ainsi les olives des traumatismes causés par les chutes sur le sol.

### Huile d'olive extra vierge :

Les olives sont pressées à froid. Cette huile a une couleur verte, un parfum élégant et un goût délicatement fruité.

75cl 15,20€

### Huile d'olive extra vierge D.O.P. :

Pressées à froid, les olives ont été récoltées à la main sur les territoires situés entre Assise et Spoleto. Cette huile est verte, fruitée avec des notes dominantes d'artichaut et d'amande amère.

75cl 21,00€

### Novello :

Première huile de l'année, elle est mise en bouteille sans avoir été filtrée pour maintenir toutes les propriétés chimiques et organoleptiques.

Cette huile se caractérise par une couleur verte intense, par des senteurs herbacées très fraîches. Elle est mise en bouteille transparente afin d'apprécier au mieux sa couleur.

75cl 21,00€

### Huile parfumée au romarin/au basilic/au citron/aux piments :

25cl 9,10€

### Huile parfumée à la truffe blanche :

25cl 21,00€

### Huile parfumée à la truffe noire :

25cl 21,00€

### Tapenade d'olives noires :

180gr 6,00€

### Tapenade d'olives vertes :

180gr 5,70€

Sauce aux asperges :

180gr 7,60€

Sauce bruschetta à la tomate :

180gr 7,60€

Sauce aux artichauts :

180gr 7,60€

Sauce aux artichauts et olives :

180gr 7,60€

Sauce tartufata (truffes) :

180gr 9,50€

Lentilles :

Délicieuses et beaucoup moins farineuses que certaines lentilles.

500gr 6,70€